

Menuplan spisegæster Juli 2024

Man. 1-7	Enebærgryde, løse ris og bønner	Islagkage
Tirs. 2-7	Stegt medister med stuvet .sommerkål og kartofler	Skovbærtærte crumble og skum
Ons. 3-7	Ovnstegt Alaska sej med kartofler og sennepssovs	Jordbær med mælk og fløde
Tors. 4-7	Grønsagstærte, blandet salat og dressing	Vaniljebudding med saftsovs
Fre. 5-7	Marineret kyllingeoverlår, kartoffelbåde, tzaziki, sovs	Ymerkoldskål m. kammerjunker
Man.8-7	Svinekød i sur/sødsovs, løse ris , mango chutney	Valnøddefromage
Tirs. 9-7	Karbonader ,stuede ærter og gulerødder, kartofler	Pandekager med syltetøj
Ons. 10-7	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Jordbægrød med mælk-fløde
Tors. 11-7	Krydret fiskeragout, løse ris og broccoli	Frugtsalat
Fre. 12-7	Biksemad med spejlæg , HP sovs og rødbeder	Bagte æbler med skum
Man.15-7	Thai kyllingegryde, løse ris og mango chutney	Appelsinfromage
Tirs. 16-7	Frikadeller, kold kartoffelsalat og salat	Kold brombærsuppe m. skum
Ons. 17-7	Stegt kalvelever m.bløde løg, løgsovs, kartofler og marinerede bønner	Fugleredder abrikoskompot + skum
Tors. 18-7	Pølser og kold kartoffelsalat – ketchup-sennep	Frisk frugt
Fre. 19-7	Mar. sparerib, kartoffelbåde, sovs, coleslaw	A-38 koldskål, kammerjunker
Man. 22-7	Hønsfrikasse med kartofler og persilledrys	Sveskegrød m. mælk og fløde
Tirs. 23-7	Kyllingefilet i kokos, karry og tomat, løse ris	Kold frugtsuppe, creme fraiche
Ons. 24-7	Torskerognsfrikadeller, kold dildsovs, kartofler, grønt	Ost, kiks og druer
Tors. 25-7	Moussaka, grøn salat m. dressing og flute	Pæretærte m. syrnnet skum
Fre.26-7	Stegt flæsk, persillesovs, kartofler og rødbeder	Rødgrød m. mælk og fløde
Man. 29-7	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Islagkage
Tirs. 30-7	Fiskefilet, kold remouladesovs, kartofler og råkost	Blommegrød m. fløde og mælk
Ons. 31-7	Flæskesteg, skysovs, kartofler og agurkesalat	Panna Cotta med saftsovs